

Viimeinen käyttöpäivä

On se kumma asia, kun parasta ennen ja viimeinen käyttöpäivä tekee ruuasta seuraavana päivänä syömäkelvotonta. (Mulla itsellä parasta ennen on jo mennyt, mutta viimeinen käyttöpäivä on vielä edessä). Esim. maito menee viimeisenä käyttöpäivänä piloille tasan klo 24.00. Onko teillä kukaan tutkija käynyt ottamassa näytteen maitopurkista klo. 00.01. Ei ainakaan minun jääkaapillani ole ketään keskellä yötä näkynyt. Jos maito on yhen päivän yli, niin kaadetaan mieluummin viemäriin. No entäpä sitten ”Kokkelipiimä”. Lapsuudessani sitä tehtiin ns. ”kurrista”. Laitettiin uunin pankolle iltasilla astia ja aamulla oli kokkelipiimä valmis. Ei kun lautaselle ja maitoa päälle, johan oli raikasta. Nyt samaa saa kaupasta purkissa. Yhen kerran maistelin, mutta kesken jäi. Ja maito muuttuu jääkaapissa piimäksi, niin sehän on samaa kuin kaupasta ostetussa tölkissä. Ja ihme ja kumma siinäkin on viimeinen käyttöpäivä. Aivan kuin kukaan ostaisi sitä tonkka kaupalla kerralla. Tiiän ainakin mitä tölkissä on. Ennen säilöttiin hapattamalla ja suolaamalla, tai kuivaamalla ruuat. Ne säilyivät seuraavaan satoon saakka. Miten sitten lipeäkala säilyy ilman viimeistä käyttöpäivää. Entä sitten lappalaisten poron kuivaliha. Syksyllä kun sika teurastettiin, niin kinkku umpisuolaan. Suolan sisällä kinkusta poistui vesi, jolloin se säilyi jouluun asti. Ja varmasti oli jouluksi paistettuna hyvää. Eikä takuulla ollut viimeistä käyttöpäivää. Entä sitten ”Parman kinkku”, voiko sen parempaa ollakaan. Sitä hierotaan suolalla monta kertaa ja riiputetaan orressa jossain ihme luolassa monta vuotta. Mitä enemmän siinä hometta pinnassa sen parempaa. Sama italialainen, tai espanjalainen ”Salamimakkara”.

Minä olen juonut viikonvanhaa maitoa ja meinaan juoda jatkossakin. Eikä ole ollut mitään haittaa. Taijan pysyä tölkissä, niin tiedän mitä juon ”Karhussa”.